BEIGNETS D'ENDIVES

Faire une pâte à beignets épaisse avec de la farine, de la levure chimique, du paprika, de l'huile d'olive, du sel, du blanc d'oeuf en neige. Tremper des morceaux d'endives crues dans cette pâte. Frire dans l'huile à la poêle.

ENDIVES A LA LYONNAISE

Pour 4 personnes: 1 kg d'endives, 1 grosse noix de beurre, 1 cuillerée à café de sucre, un peu de gros sel, poivre, noix muscade, 250 g de crème fraîche, 2 oeufs, 1 citron.

Préparez et lavez rapidement les endives en vous souvenant que plus les endives restent dans l'eau plus elles sont amères. Beurrez une cocotte, placez les endives dedans, salez, poivrez, aromatisez de noix muscade rapée, saupoudrez d'une cuillerée à café de sucre en poudre et ajoutez la crème fraîche. Refermez la couvercle et versez de l'eau en son creux. Faites cuire 45 minutes à chaleur moyenne. En fin de cuisson le jus doit être encore un peu long liez le avec les deux jaunes d'oeuf. Attention! Dès cet instant, il ne doit plus bouillir. Rehaussez d'un jus de citron et servez.

ENDIVES A LA MOUTARDE

Pour 4 personnes. Faites étuver au beurre 1 kg d'endives pendant 45 mn. Egouttez-les. Dans le jus de cuisson, délayez 1 c à soupe de moutarde puis 4 c à soupe de crème fraîche, remuez bien pour lier la sauce, rectifiez l'assaisonnement et versez sur les légumes. Servez dans le plat de cuisson.

ENDIVES A L'ETOUFFEE

Pour 6 personnes: 1 kg d'endives, 60 g de beurre, 100 g de gruyère, 1 c à café d'huile, sel, poivre.

Ne lavez pas les endives, enlevez simplement les premières feuilles qui pourraient être tachées, essuyez-les soigneusement. Développez une grande feuille d'aluminium ménager qui vous permettra d'envelopper d'une seule fois les endives. Disposez sur cette feuille d'aluminium que vous aurez légèrement huilée, les endives, parsemez les noisettes de beurre et le fromage rapé, le sel, le poivre. Fermez hermétiquement la feuille d'aluminium. Mettez à four modéré pendant 30 mn. Ouvrez l'aluminium, laissez gratiner 5 minutes. Dressez-les telles quelles sur le plat de service.

ENDIVES A L'ETOUFFEE

1 kg d'endives, 50 g de beurre, sel, poivre, 1/2 citron.

Débarrassez les endives de leurs feuilles flétries. Lavez-les rapidement. Avec un couteau pointu, creusez l'intérieur du pied qui, souvent, est amer. Dans un autocuiseur, faites fondre le beurre. Mettez-y les endives bien égouttées. Aspergez du jus de un demi-citron si vous désirez que les endives restent blanches. Salez, poivrez. Fermez l'auto-cuiseur. Laissez mijoter 20 minutes à partir du chuchotement de la soupape. Une fois cuites à l'étouffée, les endives peuvent être accompagnées de jus de viande, de sauce béchamel. Au gratin: saupoudrées de gruyère râpé, de noix de beurre et passées au four chaud 5 minutes. Au jambon: enroulées dans du jambon, couvertes de gruyère râpé et passées au four.

ENDIVES AU GRATIN

Faites blanchir les endives. Faites-les ensuite bien égoutter. Préparez une farce composée de jambon haché, lard râpé, mie de pain trempée dans du lait, sel et poivre. Dans une cocotte bardée de lard, faites alterner une couche d'endives et une couche de farce, la dernière couche devant être de la farce. Recouvrez d un papier graissé, faites cuire à four moyen pendant 30 minutes. Retirez le papier, saupoudrez de fromage rapé et faites dorer, de préférence sous la grillade. Servez très chaud directement dans le plat de cuisson.

ENDIVES AU JAMBON

Pour 4 personnes: 1,5 kg d'endives, 8 tranches de jambon, 30 g de beurre, 30 g de farine, 50 g de crème, 1 verre de lait, 40 g de râpé, sel, poivre. Préparation: 30 mn. Cuisson : 1 h.

Faites cuire les endives à l'eau bouillante salée pendant 45 mn. Egouttez-les très soigneusement. Répartissez les endives sur les tranches de jambon et roulez. Placez les rouleaux sur un plat à four beurré. Faites une sauce Mornay avec le beurre, la farine, le lait et le râpé. Assaisonnez. Versez la sauce sur les rouleaux de jambon, saupoudrez de râpé et faites dorer au four.

ENDIVES AU JAMBON ET AUX TOMATES

Nettoyez 1,2 kg d'endives, placez-les dans une casserole à fond épais avec 50 g de beurre, arrosez-les du jus de 1 citron et faites-les cuire à feu doux et à couvert pendant 40 à 50 minutes. Emincez 1 gros oignon et faites-le dorer au beurre, avec 200 g de jambon coupé en dés. Ajoutez le contenu d'une petite boîte de tomates pelées et laissez cuire doucement 15 minutes. Rangez les endives dans le plat de service et nappez-les de la sauce aux tomates et au jambon.

ENDIVES AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes. Préparation: 35 mn. Cuisson: 45 mn. 800 g d'endives, 300 g de champignons, un quart de litre de sauce béchamel, une grosse cuillerée de crème, 60 g de beurre, 60 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Lavez rapidement les endives et faites-les cuire 30 à 35 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Pendant ce temps, préparez une purée de champignons: lavez et épongez les champignons, faites-les sauter au beurre jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.? Passez-les à la moulinette. Incorporez cette purée à la béchamel. Ajoutez une grande cuillerée de crème fraîche et Ia moitié du fromage. Rectifiez l'assaisonnement. Beurrez un plat à gratin. Rangez-y la moitié des endives. Etalez dessus la purée de champignons puis recouvrez avec le reste des endives. Saupoudrez avec le reste du fromage. Parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner au four.

ENDIVES AUX CHAMPIGNONS

Dans une cocotte bien graissée, mettez un bon lit de poireaux coupés fin, sur lequel vous disposerez 8 belles endives. Cuire environ 1 heure. Ajoutez pendant la dernière demi-heure 250 g de champignons. On peut aussi les faire griller dans une poêle avec 2 c d'huile d'olive et les ajouter en fin de cuisson.

ENDIVES BRAISEES

Pour 6 personnes: 1,5 kg d'endives, 30 à 50 g de matières grasses, 1 c à café de sel, poivre ou muscade.

Epluchez les endives aussi légèrement que possible et les laver, les essuyer. Mettre le corps gras dans la cocotte. Faire chauffer doucement, puis ranger les endives dans la cocotte en mettant deux lits au plus. Saler, poivrer ou muscader. Couvrir les endives avec un papier sulfurisé beurré posé sur elles, puis fermer la cocotte (le papier n'est pas obligatoire, il est une aide). Faire cuire doucement environ 1/2 h. Retourner les endives, remettre le papier, le couvercle, continuer la cuisson encore 1/2 h. Vérifier l'assaisonnement, piquer à la fourchette pour juger du degré de cuisson. Dresser dans un plat chaud et servir. On peut faire cuire les endives à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, les égoutter, puis achever leur cuisson dans la cocotte avec la matière grasse. Elles seront braisées, mais le goût sera moins fort. Si le jus de cuisson est un peu abondant on peut, soit le concentrer par évaporation, soit le lier avec très peu de fécule délayée à froid. On peut ajouter un peu de jus de citron en fin de cuisson pour corriger une amertume excessive.

ENDIVES ETUVEES

Pour 6 personnes: Une douzaine d'endives, 75 g de beurre, sel, poivre, noix muscade, 1 dl d'eau, 1/2 citron.

Nettoyez les endives, retirez les feuilles extérieures flétries et ôtez à la base un petit cône pour éliminer la partie la plus amère. Lavez les légumes en les gardant entiers. Beurrez une cocotte, disposez-y les endives, assaisonnez et arrosez d'eau et de jus de citron. Couvrez et laissez cuire doucement de 30 a 40 mn.

ENDIVES FARCIES

8 endives, 250 g de hachis de porc, 30 g de farine, 50 g de beurre, un quart de litre de lait, 100 g de gruyère rapé, 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre, muscade, pommes duchesse.

Faites cuire les endives dans de l'eau bouillante salée ou à la casserole à pression. Lorsqu'elles sont aux 3/4 cuites, farcissez-les avec les hachis préparé avec un jaune d'oeuf, sel, poivre et muscade. D'autre part, vous aurez préparé la purée de pommes de terre. Dressez les endives dans un plat allant au four et, à l'aide d'une douille, entourez-les de pommes duchesse. Mettez au four. Pendant ce temps, faites une béchamel avec beurre, farine, lait, sel, poivre, muscade. Retirez du feu, ajoutez le jaune d'oeuf et le fromage rapé. Remettez sur le feu quelques minutes pour bien délayer le fromage. Nappez les endives avec la sauce et remettez au four pour faire gratiner.

ENDIVES FARCIES

Pour 4 personnes. Nettoyez 8 grosses endives. Faites-les blanchir 5 mn à l'eau bouillante pour ramollir les feuilles et pour pouvoir les entrouvrir facilement. D'autre part, préparez une farce en mélangeant 250 g de haché (porc et veau), 1 oeuf, 1 tranche de pain trempée dans du lait et pressée, 1 c à soupe d'échalotes hachées et 1 c à soupe de persil haché. Assaisonnez, pétrissez bien, formez des boulettes allongées, et glissez-les dans chaque coeur d'endive. Ficelez les légumes farcis, rangez-les dans une casserole, arrosez-les de 50 g de beurre fondu et de quelques cuillerées d'eau, assaisonnez et faites cuire 35 à 40 mn à couvert en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. On peut aussi couper les légumes en deux. enlever quelques feuilles centrales pour former des barquettes que l'on remplit de farce. La cuisson se fait alors dans un plat au four, en arrosant souvent.

ENDIVES FARCIES

Pour 6 personnes: 6 belles endives, 200 g de viande hachée, moitié porc, moitié veau, 1 oeuf, 1 échalote, 1 biscotte, sel, poivre.

Nettoyez les endives en retirant les feuilles extérieures flétries. Creusez un petit cône à la base, pour réduire l'amertume du légume. Lavez-les, puis faites-les blanchir 5mn à l'eau bouillante salée. Retirez-les, passez-les à l'eau froide et égouttez soigneusement. Travaillez la viande hachée avec l'oeuf entier battu, l'échalote finement hachée et la biscotte trempée dans du lait et pressée. Assaisonnez et mélangez bien le tout. Ecartez du doigt les feuilles des endives et répartissez la farce entre elles, en la poussant le plus loin possible. Ficelez les légumes pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson et faites-les dorer au beurre et à la

poêle, sur toutes leurs faces. Couvrez ensuite et laissez mijoter 35 mn sur feu très doux, en mouillant d'un peu d'eau en cours de cuisson. Retirez les ficelles, dressez les endives sur un plat de service rond et servez arrosé du jus de cuisson en décorant à volonté le plat de persil haché et de quartiers de citron.

ENDIVES FARCIES

Faites blanchir de grosses endives. Après les avoir fait égoutter, coupez-les dans le sens de la longueur et creusez-les. Ingrédients de la farce: mie de pain mouillée de lait, restes de viande cuite, 1 oeuf, une cuillerée à soupe de farine, sel, poivre. Bien mélanger ces ingrédients pour en faire une farce parfaitement homogène. Creusez les endives (cuites et égouttées). Refermez chaque endive avec une ou deux feuilles que vous réservées. Liez avec un fil et disposez les endives dans une sauteuse bardée de lard. Salez et poivrez légèrement, ajoutez quelques petites cuillerées de sucre en poudre. Couvrez et faites cuire à feu doux. Pour servir: dressez les endives sur un plat, faites réduire la sauce et nappez-en les légumes. Servir aussitôt.

ENDIVES FARCIES

Faites blanchir de grosses endives. Après les avoir fait égoutter, coupez-les dans le sens de la longueur et creusez-les. Ingrédients de la farce: chair des endives, champignons, jambon finement haché, concentré de tomates, sel et poivre, 1/2 verre de béchamel. Lorsque la farce est parfaitement lisse, remplissez-en les endives et disposez-les dans un plat à gratin. Couvrez avec de la béchamel. Faites cuire à four moyen pendant 30 mn. Servez dans le plat de cuisson.

ENDIVES FARCIES

Pour 6 personnes. Préparation: 20 minutes. Cuisson: 1 heure. 6 grosses endives, 60 g de beurre, 100 g de jambon fumé, 2 oeufs, 2 cuillerées de crème fraîche, 1 citron, sel, poivre, paprika.

Choisir de très grosses endives. bien fermes et serrées; les laver les essuyer; avec un couteau pointu creuser légèrement le pied qui est souvent un peu amer et dur. Faire fondre la moitié du beurre dans une cocotte. Y faire revenir les endives quelques instants les mouiller avec le jus du citron; saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter très doucement environ une heure, en vérifiant le degré de cuisson et en mettant de temps en temps une ou deux cuillerées d'eau chaude si les endives menacent d'attacher. Cuire les oeufs durs, les écaler, les hacher finement jaune et blanc, hacher le jambon, les réunir et les lier avec la crème assaisonner de sel, poivre, paprika. Egoutter les endives, les ouvrir; enlever un peu de l'intérieur et le remplacer par la farce en tassant bien. Les reformer les ranger dans un plat; les arroser du jus de cuisson, réduit s'il est trop abondant et auquel on ajoute, au dernier moment le reste du beurre. Réchauffer quelques minutes au four. On peut également cuire les endives à l'eau salée. Il faut, alors, les égoutter très soigneusement et même les presser afin d'en chasser toute l'eau. On peut aussi napper les endives, en fin de préparation, avec une sauce Mornay avant de les passer au four.

ENDIVES MEUNIERE

Préparation et cuisson: 1 h 15. Pour 4 personnes: 1 kg d'endives, huile, 1 citron, sucre en poudre, sel, poivre.

Lavez, épluchez, essuyez les endives. Enduisez largement d'huile une feuille d'aluminium et tapissez-en votre plat à gratin en laissant les bords très débordants. Arrosez avec le jus de citron. Saupoudrez légèrement de sucre. Salez. Poivrez. Parsemez de noisettes de beurre. Couvrez hermétiquement. Faites cuire 3/4 d'heure dans le four bien chaud (th. 7/8). Ouvrez la feuille d'aluminium. Remettez le plat dans le haut du four bien chaud. Laissez dorer 15 minutes. Servez dans le plat de cuisson.

ENDIVES NOYONNAISES

Pour 4 personnes. Préparation: 25 mn. Cuisson: 35 mn. Un kilo d'endives, 50 g de beurre, 2 bardes de lard gras, 2 carottes, 2 gros oignons, un bouquet garni, un demi-litre de bouillon de pot-au-feu, sel et poivre.

Faites blanchir les endives à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Passez-les sous l'eau froide égouttez-les. Etalez le beurre dans une sauteuse posez dessus les bardes de lard minces puis les carottes et les oignons finement émincés ainsi que le bouquet garni. Faites suer cette garniture à feu moyen, sans laissez prendre couleur. Rangez dessus tête-bêche et sur un seul rang, les endives blanchies. Mouillez juste à hauteur avec le bouillon de pot-au-feu. Couvrez la sauteuse. Faites cuire environ 30 minutes. Servez avec un rôti, en arrosant les endives de son jus de cuisson.

FEUILLETE D'ENDIVES AU ROQUEFORT

Pour 4 personnes: 350 g de pâte feuilletée, 6 petites endives, 75 g de roquefort, 100 g de noix, 200 g de crème fraîche, 1 citron, 75 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, quelques brins de ciboulette, 1 pincée de sucre, sel, poivre.

Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur et découper 4 rectangles de 6 par 9 cm de côté. Les badigeonner avec le jaune d'oeuf battu. Les poser sur la plaque du four recouverte d'une feuille d'aluminium légèrement farinée et mettez au four th 6, 2O mn. Pendant ce temps, découper les endives en rondelles. Faire fondre le beurre dans une casserole et jeter les endives émincées. Ajouter le jus de citron et une pincée de sucre à la fondue d'endives. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 10 mn. La cuisson terminée, les égoutter. Préparer la sauce en émiettant le roquefort et en le mélangeant à la crème fraîche. Saler à peine et poivrer généreusement. Puis laisser réduire à petit feu. Casser les noix, les hacher grossièrement et les ajouter à la sauce avec la ciboulette ciselée. Lorsque les feuilletés sont cuits, retirer délicatement la partie supérieure pour en faire un chapeau. Garnir la partie creuse de la fondue d'endives, recouvrir de crème au roquefort. Poser ensuite les quatre feuilletés dans un plat et les faire gratiner au four quelques minutes. Les retirer et les couvrir de leur couvercle. Servir immédiatement.

FONDUE D'ENDIVES

Nettoyez 500 g d'endives, coupez-les en fines rondelles et faites-les fondre doucement dans 50 g de beurre. Arrosez du jus de 1 citron, assaisonnez. Laissez cuire une vingtaine de minutes, puis ajoutez 100 g de crème fraîche.

GRATIN D'ENDIVES

6 endives, 200 g de champignons, 5 échalotes, 2 oeufs 20 cl de crème, parmesan, chapelure, sel, poivre.

Faire revenir les échalotes hachées avec les champignons. Dans une autre poêle faire revenir les endives coupées en tronçons. Battre 2 oeufs et ajouter la crème. Bien mélanger, ajouter les deux préparations. Mettre le tout dans un plat à gratin, saupoudrer de parmesan et de chapelure. Faire cuire 35 mn à four pas trop chaud pour que les endives et les champignons cuisent. Faire gratiner 5 mn avant la fin de cuisson.

GRATIN D'ENDIVES

Pour 4 personnes: un kilo d'endives, 4 oeufs, un verre de lait, du sel, du poivre, de la muscade, 100 g de gruyère râpé. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 35 minutes.

Nettoyez les endives, lavez-les et faites-les cuire rapidement dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et dressez-les dans un plat allant au four. Battez les oeufs avec le lait, du sel, du poivre. de la muscade et le fromage râpé. Versez ce mélange sur les endives. Faites cuire au four moyen jusqu'à ce que les oeufs soient pris. Lorsque le mélange lait-oeufs est pris, mettez le plat sous le gril pour la coloration. Du jambon coupé en fines lanières peut y être ajouté.

GRATIN D'ENDIVES A LA TOMATE

Pour 4 personnes: 8 endives, 50 g de beurre, sel, poivre, un filet de citron, 1 gousse d'ail, 250 g de jambon cuit (talon), 3 oignons, 50 g de beurre, 100 g de coulis de tomates (éventuellement en boîte), sel, poivre, une pincée de Cayenne, persil, 2 oeufs, 40 g de gruyère râpé.

Nettoyez les légumes, faites-les cuire doucement dans le beurre avec l'assaisonnement, le jus de citron et l'ail pendant 30 mn en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Quand les endives sont cuites, ouvrez-les en deux dans le sens de la longueur et rangez-les dans un plat à gratin. D'autre part, hachez le jambon et les oignons, faites revenir le tout dans le beurre, ajoutez le coulis de tomates, l'assaisonnement et le persil haché. Laissez mijoter 10 mn. Retirez du feu et ajoutez les oeufs battus, remuez bien. Versez cette sauce sur les endives, saupoudrez de fromage et faites gratiner.

GRATIN D'ENDIVES AU POISSON

Pour 6 personnes: 1 kg d'endives, 50 g de beurre, sel, poivre, le jus de 1 citron, un verre d'eau, 500 g de filets de poisson (cabillaud, daurade, merlan), 1/2 litre de court-bouillon. Sauce: 50 g de beurre, 40 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 100 g de fromage râpé.

Nettoyez les endives, mettez-les dans une casserole avec le beurre chaud, assaisonnez, arrosez de jus de citron et d'eau, couvrez et laissez cuire doucement pendant 30 mn environ. D'autre part, plongez les filets de poisson dans le court bouillon frémissant et laissez-cuire 10 mn. Egouttez-les. Préparez la sauce: faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait (ou moitié bouillon, moitié lait), faites épaissir sur feu doux en remuant. Assaisonnez, ajoutez le fromage râpé. Dans le fond d'un plat à gratin, mettez les filets de poisson, recouvrez avec les endives, nappez de sauce, faites rapidement gratiner. Vous pouvez faire cuire le poisson au beurre (au lieu de court-bouillon) et l'émietter à la fourchette dans le plat. Cette recette permet aussi d'utiliser un reste de poisson cuit.

GRATIN D'ENDIVES AUX GIROLLES

Faire fondre 4 échalotes hachées, ajouter les girolles, sel, poivre. Dans une autre poêle faire fondre les endives coupées menu pendant 10 mn. Battre 2 oeufs, ajouter de la crème fraîche. Verser les girolles et les endives. Mélanger. Verser dans un plat à gratin. Saupoudre de parmesan et de chapelure. Cuire 35 mn à four doux puis augmenter la chaleur pour gratiner si nécessaire.

GRATIN D'ENDIVES AUX OEUFS

1 kg d'endives, 30 à 40 g de Maïzena (3 à 4 cuillerées à soupe rases), 1/2 litre de lait, 2 oeufs, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Après les avoir nettoyées, plongez les endives dans une casserole d'eau bouillante non salée. Laissez blanchir 5 minutes, égouttez-les. Changez l'eau de votre casserole, salez et remettez à bouillir. Ajoutez les endives, laissez cuire 15 minutes. Egouttez-les et rangez-les dans un plat à gratin. Dans une casserole, délayez la Maïzena avec le lait froid, salez, poivrez et portez à ébullition doucement en remuant constamment. Faites donner quelques bouillons. Retirez du feu et laissez légèrement refroidir. Ajoutez les oeufs en remuant vivement et le fromage râpé. Versez la préparation sur les endives et faites gratiner à four moyen, 5 à 7 minutes.

PIZZA AUX ENDIVES

Nettoyez 2 belles endives. Faites-les blanchir 4 mn à l'eau bouillante. Egouttez-les, pressez-les et hachez-les grossièrement. Faites revenir 1 gousse d'ail dans 2 c à soupe d'huile d'olive, ajoutez la scarole effeuillée et lavée et 4 anchois dessalés et coupés en morceaux. Laissez cuire pendant une dizaine de mn en remuant. Joignez enfin une poignée d'olives dénoyautées.

D'autre part, étalez sur une plaque 400 g de pâte à pain, garnissez avec les légumes préparés, arrosez d'un filet d'huile. Faites cuire 30 mn à four chaud.

POTAGE AUX ENDIVES

Pour 6 personnes: 500 g d'endives, 3 poireaux, 50 g de beurre, 3 pommes de terre, 1,5 litre de lait, sel, poivre, 1 c à café de curry, 2 c à soupe de crème fraîche, pluches de cerfeuil à volonté.

Nettoyez les légumes et émincez-les. Faites-les fondre doucement dans la matière grasse chaude. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux et mouillez de lait. Assaisonnez (sel, poivre et curry). Couvrez, laissez cuire pendant 45 mn (15 mn en autocuiseur). Ajoutez la crème, vérifiez l'assaisonnement, saupoudrez de pluches de cerfeuil pour servir.

POTAGE AUX ENDIVES

Pour 4 personnes: 800 g d'endives, 100 g de lard fumé, 4 cl d'huile, 40 g de gruyère, 1 litre de bouillon de viande, 1 oignon, 40 g de pain grillé.

Hacher les endives et les faire cuire dans le bouillon. A part faire revenir doucement l'oignon haché et le lard fumé en dés. Dès que les endives sont cuites, verser les oignons et le lard dans le bouillon. Cuire pendant quelques minutes et servir avec le pain grillé.

POTAGE VELOUTE AUX ENDIVES

Pour 6 personnes: Une demi-douzaine d'endives, 2 poireaux, 1 oignon, 50 g de beurre, 4 belles pommes de terre, 1,5 l de bouillon (eau et cubes), sel, poivre, thym, laurier. Pour lier: 2 jaunes d'oeufs, 1 dl de lait, une noix de beurre.

Nettoyez les endives, coupez-les en morceaux. Nettoyez également les poireaux et pelez l'oignon. Faites- les fondre (sauf les endives) dans le beurre chaud, en remuant de temps en temps. Ajoutez les endives et les pommes de terre coupées en morceaux. Mouillez de bouillon chaud, assaisonnez. Couvrez et laissez cuire pendant 1 h (20 mm en autocuiseur). Passez au mixer. Allongez si nécessaire le potage avec un peu de bouillon. Dans la soupière. battez les jaunes d'oeufs avec le lait, versez le Potage par-dessus. Ajoutez le beurre frais, servez bien chaud.

PUREE D'ENDIVES

500 g d'endives, 150 g de beurre, 250 g de pommes de terre, 1 litre de bouillon (ou cubes, extrait, etc.), des tranches de pain, 100 à 150 g de gruyère, sel, poivre, muscade. Eventuellement 2 sucres en morceaux.

Coupez les endives en gros morceaux. Salez-les et (si vous le désirez), ajoutez le sucre. Personnellement, je n'en mets pas mais je creuse le pied des endives pour en éliminer la partie dure qui est très amère. Faites étuver les légumes au beurre. Ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles, mouillez de bouillon et laissez cuire une bonne demi-heure. Passez à la moulinette (si possible au chinois). Vous devez obtenir une purée bien fine Réchauffez doucement ce mélange et ajoutez le beurre. Faites dorer des tranches de pain (soit au toasteur, soit au beurre). Mettez le potage-purée dans un plat allant au four. Posez le pain par-dessus, ajoutez le gruyère coupé en lamelles, quelques morceaux de beurre, un peu de muscade. Faites dorer. Pour servir: posez des tranches de pain sur l'assiette et arrosez-les au bouillon (qui est reste dans le fond de la soupière).

QUICHE AUX ENDIVES

Pour 4 à 6 personnes. Préparation 30 mn. Cuisson 45 mn. 300 g de pâte brisée, 3 chicorées witloof (endives en France, chicons en Belgique), 30 g de beurre, 1 gousse d'ail, sel, poivre, noix muscade. 150 g de lard fumé, 3 oeufs, 100 g de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé.

Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte. Nettoyez les légumes, émincez les et faites-les étuver 20 mn très doucement dans le beurre avec la gousse d'ail, l'assaisonnement et 1 dl d'eau pour qu'ils n'attachent pas. D'autre part, coupez le lard en lardons et faites-les rissoler dans une poêle à revêtement anti-adhésif, sans matière grasse (10 mn environ). Battez les oeufs entiers avec la crème et le fromage, assaisonnez, salez peu à cause du fromage). Sur le fond de tarte, disposez les légumes soigneusement égouttés, les lardons et la préparation aux oeufs. Faites cuire à four chaud (220°C) pendant 35 mn. Démoulez et servez chaud. Vous pouvez faire pré-cuire le fond de tarte à blanc pendant 5 mn, il se ramollira moins.

SOUFFLE D'ENDIVES

Lavez trois endives et coupez-les en julienne. Faites-les revenir dans un gros morceau de beurre avec sel, poivre et muscade. Ajoutez-y un os de boeuf, mouillez avec un filet d'eau et laissez braiser jusqu'à évaporation. Préparez une sauce béchamel très épaisse avec trois jaunes d'oeufs et, au dernier moment, les trois blancs battus en neige et ajoutez-la à votre préparation. Beurrez un moule à soufflé, saupoudrez-le de chapelure et remplissez-le aux trois-quarts avec la préparation. Faites cuire au bain-marie pendant trois-quarts d'heure. Démoulez et versez par-dessus une sauce au fromage dans laquelle vous aurez haché 100 g de jambon.

VELOUTE D'ENDIVES

Faire revenir les endives coupées dans un peu d'huile, ajouter 1 pomme de terre coupée en cubes et 2 louches de bouillon. Cuire 10 mn. Passer. Ajouter 1 jaunes d'oeuf, un peu de crème et de parmesan.

ENDIVES A LA PIEMONTAISE

Pour 4 personnes: 4 endives. Sauce: 6 filets d'anchois, 4 gousses d'ail, 2,5 dl d'huile, 50 g de beurre.

Nettoyez les endives, détachez les feuilles une à une en les gardant entières. D'autre part, pilez les filets d'anchois avec l'ail, jetez-les dans l'huile chaude et laissez cuire doucement pendant 20 mn en remuant de temps en temps pour avoir une sauce onctueuse. Gardez la au chaud sur un caquelon à table. Ce plat se mange comme une fondue: chaque convive prend une feuille de chicorée et la plonge dans la sauce.

ENDIVES AUX BETTERAVES

Pour 4 personnes: 2 belles endives, 1 petite betterave, 100 g de champignons de Paris, 100 g de céleri rave, 1 citron, 3 cuillerées à soupe de vinaigrette.

Laver et essuyer les endives, les couper en tronçons réguliers. Attendrir les champignons en les laissant macérer une heure dans la vinaigrette. Ciseler le céleri en julienne et l'acidifier par le jus de citron afin qu'il reste blanc. Assaisonner les betteraves séparément et au dernier moment.

ENDIVES AUX NOIX

Pour 4 personnes: 4 endives, 1 pomme reinette, 70 g de noix, 1 petite tasse de mayonnaise, huile, vinaigre, sel, poivre .

Couper la pomme en petits cubes, ajouter salade et noix, mayonnaise, huile, vinaigre, sel et beaucoup de poivre.

ENDIVES AUX NOIX ET AU CERFEUIL

2 endives bien blanches, 10 demi-cerneaux de noix, 1 c à soupe de pluches de cerfeuil. Pour la sauce: 1 c à soupe de vinaigre de Xérès, 1 c à soupe d'huile de noix, 1 c à soupe d'huile de tournesol, sel, poivre.

Mélangez les ingrédients de la sauce. Ne lavez pas les endives. Enlevez les feuilles du tour, coupez les endives en biais, couteau dirigé vers la pointe, tous les 3 cm pour obtenir des morceaux de feuilles bien séparés. Versez dans une coupe. Parsemez de noix concassées entre vos doigts et de cerfeuil. Arrosez de sauce.

SALADE AUX LARDONS

Pour 4 personnes: 4 endives, sel, poivre, 2 ou 3 petits oignons, persil haché, 150 g de lard, 3 c à soupe d'huile, 2 c à soupe de vinaigre.

Nettoyez et émincez les endives. Eliminez la partie des feuilles près de la racine qui est la plus amère. Assaisonnez et mélangez aux petits oignons hachés et au persil. D'autre part, coupez le lard en petits lardons, faites-les rissoler à la poêle dans l'huile chaude, déglacez la poêle avec le vinaigre, versez le tout sur la salade, mélangez bien et servez aussitôt.

SALADE D'ENDIVES

Pour 4 personnes: 4 endives, 1 betterave rouge cuite, 2 oeufs durs, 150 g de fromage de comté. Assaisonnement: 100 g de crème fraîche, 2 c à soupe de jus de citron, sel, poivre, 1 c à soupe de ciboulette hachée.

Nettoyez les endives et coupez-les en petits morceaux, pelez la betterave et coupez-la en petits dés, écalez les oeufs et coupez-les en rondelles, coupez le fromage en cubes. Mettez tous ces éléments dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la crème et le jus de citron, assaisonnez, ajoutez la ciboulette. Versez cette sauce sur la salade et mélangez.

SALADE D'ENDIVES A LA SAUCE CHAUDE

4 endives. Sauce: 2 oeufs, 1 dl de lait, 2 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25 g de beurre, quelques morceaux de truffe (facultatif).

Nettoyez les endives (coupez la base qui est amère, lavez-les, effeuillez-les et séchez-les. Battez les oeufs avec le lait, le vinaigre et l'assaisonnement. Faites fondre le beurre, retirez-le du feu, laissez tiédir, puis mélangez-le à la préparation aux oeufs. Portez de nouveau sur le feu doux, sans cesser de remuer; lorsque la crème prend consistance, retirez-la du feu et versez immédiatement sur la salade, qu'il faut manger aussitôt. Des cerneaux de noix à la place des truffes sont également bienvenus. La même sauce peut accompagner aussi une salade de laitue.

SALADE D'ENDIVES A LA VIANDE

Mêlez aux endives des petits morceaux de viande et des pommes de terre cuites détaillées en dés. Assaisonnement: vinaigrette.

SALADE D'ENDIVES A L'ORANGE

Pour 4 à 6 personnes: 700 g d'endives, 3 oranges, 50 g de raisins secs. Sauce: 1 citron, sel, poivre, 4 c à soupe d'huile, 1 petit oignon.

Lavez les endives, effeuillez-les et coupez les feuilles en morceaux. Eliminez ia partie amère près de la racine. Pelez les oranges à vif et coupez-les en tranches. Mélangez les chicorées, les oranges et les raisins secs préalablement lavés, gonflés à l'eau tiède et égouttés. Préparez la sauce en mélangeant le jus de citron, l'assaisonnement, l'huile et l'oignon haché. Arrosez la salade et mélangez bien. Vous pouvez aussi assaisonner cette salade avec une sauce à la crème fraîche citronnée (ou du yaourt).

SALADE D'ENDIVES AU CHOU ROUGE

Pour 6 personnes: 4 endives, 1/2 chou-rouge, 1 gousse d'ail., sauce vinaigrette ou mayonnaise selon le goût.

Coupez les endives en morceaux. D'autre part, émincez le chou en fines lanières, (si vous voulez rendre la salade plus digeste, vous pouvez faire blanchir le chou 5 mn à l'eau bouillante salée). Frottez un, saladier avec la gousse d'ail, mettez-y le chou et les endives mélangés, assaisonnez avec la sauce choisie.

SALADE D'ENDIVES AU RAIFORT

Garnissez un saladier d'endives coupées. En mélangeant vivement, préparez une sauce composée de: 3 cuillerées à soupe de vin blanc, 5 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de raifort râpé, une pincée de sel au céleri, sel et poivre. Versez la sauce sur les endives crues.

SALADE DU NORD

Pour 4 personnes: 200 g de salade rouge de Trévise, 4 chicorées witloof (endives de France), 100 g de gouda, une trentaine de noisettes, 1 gousse d'ail. Assaisonnement: 2 c à soupe de jus de citron, sel, poivre, 5 c à soupe d'huile.

Nettoyez les salades et effeuillez-les. Frottez d'ail un saladier. Mélangez-les salades et ajoutez les noisettes. Au moment de servir, versez l'assaisonnement préparé. On peut ajouter encore des dés de pommes citronnées.